

Pimento

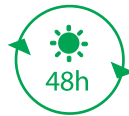


Descrição

Reconhecida pelo seu sabor particularmente picante, a pimento pertence à família das Solanáceas, tal como a batata ou o tomate.

As pimentos adoram o calor, pelo que se adaptam bem aos climas tropicais! Além disso, possui inúmeras virtudes, nomeadamente propriedades antioxidantes.

Rega



Regar regularmente para manter o solo húmido.

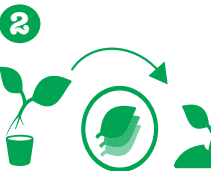


Não molhar a folhagem para proteger a planta das pragas.

Sementeira

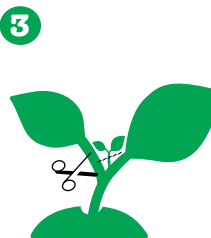


1 Semear num vaso ou num balde ao sol. Colocar algumas sementes, espaçando-as uniformemente. Cobrir com terra para vasos. Regar com chuva fina.



2 Quando as plantas tiverem 4-5 folhas, transplante-as para a terra ou para um recipiente maior. Regar com chuva fina.

Manutenção



3 Abrolhamento: eliminar os ramos novos que aparecem na base das folhas. Logo que duas flores se formem no caule principal, corte o caule acima da segunda flor.

Retirar a folhagem que toca o solo para evitar as doenças e o amarelecimento das folhas.

Colheita



A colheita efectua-se, em média, 5 a 6 meses após a sementeira.

Colher os pimentos quando estiverem completamente maduros. Os pimentos podem ser colhidos quando ainda estão verdes ou quando mudam de cor, consoante a sua preferência.

Conselhos

Várias plantas podem ser combinadas com os pimentos para as proteger das pragas e assegurar o seu crescimento: couve, cenoura, cebola e flores, principalmente calêndula e rosa de calêndula.

Plantas companheiras ✓ Para evitar ✗

